

# Unsere Tagesempfehlungen

// SONNTAG 16.02. //

DURCHGEHEND WARME KÜCHE 11:00 UHR – 16:00 UHR

## GETRÄNKE

**Limette-Minze-Basilikum Limo** hausgemacht // 3,90 €

**Aldersbacher Bio Kellerbier** – natürlich, unfiltriert // 3,90 €

**Aperitif: Martini Pomegranate** (Granatapfel // überraschend, herb, fruchtig) // 6,10 €

## VORSPEISE

**Karotten-Kokos-Suppe** mit Kartoffelstroh // 5,90 €

## HAUPTSPEISEN

**Zarte Gänsebrust -ausgelöst** // 18,90 €

an einer Orangen-Thymiansauce, dazu Kartoffelknödel  
und hausgemachtes Blaukraut

**Hirschbraten vom Rotwild** // 17,90 €

mit Butterspätzle und Preiselbeerbirne

**Rostbraten von der Schweinelende** // 15,90 €

an einer Natursoße, mit Röstzwiebeln und Schweizer Rösti

**Bergsteiger Cordon Bleu** // 15,90 €

mit Kräuterfrischkäse, geräuchertem Schinken & Gouda gefüllt,  
dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren

**Gegrilltes Lachsforellenfilet** von der Fischerei Simandl aus Furth im Wald // 20,90 €

an einer Kokos-Limettensauce, dazu buntes Gemüse und Basmatireis

## DESSERT

**Pistazien Tiramisu im Glasl** // 7,90 €

